ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

микроволновка

лучшая выпечка и десерты

SHOUT
SHARE
IT
SECURITY

Annotation

Трудно найти человека равнодушного к домашней выпечке, ведь она всегда такая необыкновенно вкусная! Румяные крендельки, аппетитное печенье, ароматные пирожки и пироги, пышные булочки, изумительные торты и другие сладкие десерты – все это вы сможете приготовить в микроволновой печи благодаря нашей книге. Пеките с удовольствием!

- Микроволновка. Лучшая выпечка и десерты
  - Выпечка
    -
    - Торты
      - Торт вишневый
      - Торт абрикосовый с шоколадом
      - Торт ореховый с финиками
      - Бисквитный торт с какао
      - Торт с миндалем и пряностями
      - Торт лимонныйсо сгущенным молоком
      - Торт «Птичье гнездо»
      - Торт с клубничным джемом
      - Торт с ревенем и клубникой
      - Торт фруктовый с творогом
      - Торт ягодный со сметаной
      - Торт с лимонной цедрой и ягодами
    - Пирожные
      - Пирожные «Сластена»
      - Пирожные с пряностями
      - Пирожные «Творожные»
      - Пирожные с курагой
      - Пирожные с ромом
      - Мини-пирожные «Ванильные»
      - Пирожные «Ореховые» с красным вином
      - Пирожные с персиками
    - Пироги
      - Пирог с томатами
      - Пирог дрожжевой с овощами
      - Пирог по-немецки
      - Пирог с сыром и сметаной
      - Пирог с копченым окороком и сладким перцем
      - Пирог с грибами и картофелем
      - Пирог с сыром и желтками

- Пирог мясной с хреном
- Пирог с рыбой и копченым салом
- Пирог на кефире
- Пирог с зеленым луком и мускатным орехом
- Пирог с грибами и копченостями
- Пирог с баклажанами
- Пирог с мясом цыпленка
- Пирог с зеленью
- Пирог с овощами и сыром
- Пирог с малиной
- Пирог «Сладкоежка»
- Пирог с яблоками
- Пирог с апельсином и орехами
- Пирог «Медовый» с орехами
- Пирог творожный с яблоками
- Пирог со свежими ягодами и сливками
- Пирог грушевый с миндалем
- Пирог с красной смородиной и орехами
- Пирог из фасолевого теста

- Прочая выпечка
  - Корзиночки с ананасами
  - Трубочки с мясным фаршем
  - Трубочки с миндалем
  - Пончики с малиновым вареньем
  - Ромовая баба
  - Кекс с орехами и изюмом
  - Кекс с бананами и медом
  - Рогалики с корицей
  - Кекс с брынзой
  - Кекс «Фруктовый»
  - Кружочки со смородиновым желе
  - Пирожки с копченой рыбой и лимонным соком
  - Печенье лимонное
  - Печенье с орехами
  - Булочки «Пряные»
  - Булочки с сухофруктами и медом
  - Рулет с какао и орехами
  - Рулет с яблочным джемом

- Десерты
  -
  - Яблоки с сахаром и корицей
  - Десерт фруктовый

- Десерт брусничный с корицей
- Десерт со взбитыми сливками и корицей
- Десерт яблочный с овсяными хлопьями
- Десерт яблочный с мороженым
- Десерт яблочно-лимонный
- Пудинг яблочный с орехами
- Десерт с корицей
- Десерт яблочный с печеньем
- Шарлотка по-славянски
- Фаршированные яблоки с творогом и изюмом
- Десерт банановый с красной смородиной
- Десерт грушевый с коньяком и ванильным сахаром
- Мусс малиновый с желатином
- Мусс вишнево-смородиновый
- Десерт «Фруктовое ассорти»
- Помадка орехово-сливочная

Микроволновка. Лучшая выпечка и десерты
Составитель Сергей Павлович Кашин

Выпечка

Для выпечки такого рода изделий обязательно нужно использовать специальные формы, посуду и противни для выпечки в микроволновой печи. Для того чтобы приготовить торт круглой формы, понадобится посуда с прямыми и достаточно высокими стенками, так как в микроволновке торты поднимаются очень высоко.

Лучше всего выпекать один корж из всего количества заготовленного теста, а потом разрезать его по горизонтали на несколько частей. Форму для выпечки лучше выстилать пергаментной бумагой, а не присыпать мукой. Можно также смазать форму маслом или жиром.

Торты

Торт вишневый

*Ингредиенты:*½ стакана муки, 1 стакан сахара, 6 белков, 3 стакана сметаны, 2 стакана вишни (без косточек, свежей или консервированной), ½ плитки шоколада, 1 столовая ложка вишневого сока, 3 чайные ложки коньяка или бренди, 2 чайные ложки желатина.

*Способ приготовления:*Взбить яичные белки, постепенно добавив половину указанной нормы сахара. В теплой воде растворить

половинную норму шоколада, всыпать муку и добавить белковую массу. Хорошо перемешать и выложить тесто в смазанную маслом форму. Выпекать при полной мощности в течение 5 минут.

Вынуть торт из печи, немного остудить, достать из формы и разрезать вдоль на 3 коржа.

Оставшийся сахар смешать с вишневым соком и коньяком, добавить предварительно взбитую половинную норму сметаны. Желатин залить горячей водой, перемешать до растворения и немного остудить. Смешать взбитую сметану с желатином и добавить оставшуюся сметану. На первый корж выложить практически все ягоды вишни и смазать сметанным кремом. Сверху поместить следующий корж, на него – сметанный крем. Поверх третьего коржа и на бока торта намазать сметанный крем, выложить оставшуюся вишню и посыпать оставшимся натертым шоколадом. Поставить готовый торт на 1 час в холодильник.

Торт абрикосовый с шоколадом

*Ингредиенты:*1 стакан муки, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 яйца, 6 столовых ложек молока, 3 столовые ложки абрикосового джема, 1 плитка шоколада (небольшая), 2 чайные ложки порошка какао, жир.

*Способ приготовления:*Одну треть нормы сливочного масла распустить на водяной бане, смешать с растопленным в горячей воде шоколадом и одной третью нормы сахара. Полученную смесь растереть до однородного состояния. В полученную массу добавить по одному яичные желтки, слегка взбивая. Влить половину нормы молока, всыпать муку и добавить предварительно взбитые в крепкую пену белки. Осторожно

перемешать.

Готовое тесто выложить на смазанную жиром форму и поместить в печь при максимальной мощности на 6–8 минут. После этого вынуть форму из печи, дать постоять примерно 5 минут, после чего вынуть торт из формы и остудить.

Верх и бока торта смазать абрикосовым джемом. Оставшееся молоко подогреть и развести им какао. После этого добавить в молоко оставшиеся сахар и сливочное масло, прогревать в печи 40 секунд и сразу залить торт.

Торт ореховый с финиками

*Ингредиенты:*4 яйца, 1 плитка шоколада, 1 столовая ложка сливочного масла, ½ стакана сахара, 4 ломтика белого хлеба, 1 стакан грецких орехов (очищенных), 1 стакан фиников, ½ стакана кураги, 2 столовые ложки изюма, 1 столовая ложка цукатов из апельсиновых корок, ½ чайной ложки лимонного сока, 3 столовые ложки воды.

*Способ приготовления:*Большую часть орехов растолочь, а остальные нарезать крупными кусочками. Желтки растереть с сахаром и смешать с орехами. Добавить в эту массу раскрошенный белый хлеб, измельченные цукаты и сухофрукты, теплую воду и лимонный сок. Перемешать и добавить взбитые белки. Еще раз перемешать и осторожно выложить в форму, смазанную маслом. Запекать при мощности немного выше средней в течение 15 минут. Готовый торт вынуть из формы, дать остыть.

Приготовить шоколадную глазурь: в небольшом количестве воды распустить шоколад, добавить сливочное масло. После этого растереть до получения однородной массы и облить торт.

Бисквитный торт с какао

Ингредиенты:

*Для теста:*½ стакана муки, 2 чайные ложки порошка какао, ⅓ стакана сахара, ½ пачки маргарина, 3 яйца, 2 столовые ложки воды.

*Для крема:*1 банка сгущенного молока, 100 г сливочного масла, ванилин на кончике ножа.

*Способ приготовления:*Растопить маргарин и растереть его с сахаром до получения однородной смеси. Порошок какао тщательно перемешать с мукой, добавить теплую воду и яйца. Полученную смесь добавить к маргарину, растертому с сахаром. Перемешать и взбить.

Готовое тесто уложить в цилиндрическую форму, выровнять верх. Выпекать на решетке при полной мощности в течение 5 минут. После этого вынуть торт из печи, дать немного постоять и извлечь из формы. Остудить и разрезать на две части.

Приготовить крем. Для этого сгущенное молоко взбить со сливочным маслом. Добавить ванилин. Один корж можно смазать джемом или вареньем, другой – кремом.

Торт с миндалем и пряностями

*Ингредиенты:*1 стакан муки, 1 стакан сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки миндаля, 2 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки воды (теплой), 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 столовая ложка порошка какао, корица (молотая), гвоздика (молотая).

*Способ приготовления:*Миндаль и изюм обдать кипятком, обсушить. Изюм мелко нарезать, с миндаля снять кожицу и тоже измельчить. Отделить белки от желтков. Белки взбить в крепкую пену, желтки растереть с сахаром.

В смесь желтков с сахаром добавить муку, теплую воду, измельченные миндаль и изюм, взбитые белки и пряности. Тщательно растереть до получения однородного состояния. Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму и выпекать 7 минут при средней мощности. После этого вынуть торт из формы и остудить.

Посыпать торт сахарной пудрой и порошком какао.

Торт лимонныйсо сгущенным молоком

*Ингредиенты:*1 стакан муки, ½ пачки сливочного масла (охлажденного), 4 яйца, 1 столовая ложка крахмала, 4 лимона, ½ банки сгущенного молока, ½ стакана сахарной пудры, мята или мелисса, соль.

*Способ приготовления:*Смешать муку, соль, сливочное масло, яичный желток и замесить тесто. Если потребуется, добавить

немного холодной воды. Готовое тесто завернуть в полиэтилен и поместить в холодильник на 20 минут.

Тем временем подготовить лимоны. Для этого вымыть их горячей водой, обсушить, выжать сок, а цедру натереть на терке. Отлить стакан сока и вскипятить его.

Крахмал развести в воде, влить горячий лимонный сок и довести до кипения, добавить лимонную цедру и снять кастрюлю с плиты. Помешивая, ввести в получившийся пудинг по одной ложке желтки, смешанные со сгущенным молоком, немного

остудить.

Тесто достать из холодильника, выложить в форму. Выпекать при полной мощности 3–3,5 минуты. Вынуть торт из печи и равномерно разложить по его поверхности пудинг. Затем сделать мощность нагрева ниже средней и держать торт в печи еще 3 минуты.

Остудить торт, не вынимая из формы. Взбить яичные белки, постепенно вводя сахарную пудру.

Готовый торт смазать взбитыми белками и слегка подогреть в печи. Посыпать сахарной пудрой и украсить листочками мяты или мелиссы.

Торт «Птичье гнездо»

*Ингредиенты:*3 стакана муки, 2 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки меда, ½ пачки сливочного масла, 2 яйца, 1 плитка сливочного масла, 2 яйца, 1 плитка шоколада, 1 чайная ложка пищевой гашеной соды.

*Способ приготовления:*Из муки, 1 стакана сахара, меда, сливочного масла, яиц, соды замесить тесто. Сформовать из него шарики величиной с орех. Выложить их на противень, смазанный маслом, и выпекать при средней мощности в течение 5 минут.

Теперь начинается постройка «гнезда». На плоское блюдо уложить слоем шарики (дно), залить растопленным шоколадом. Затем сделать из шариков бортик («гнездо») и тоже залить растопленным шоколадом. Оставшиеся шарики положить внутрь «гнезда» и залить сметанным кремом. Это будут «яйца». Готовый торт на 2 часа поставить в холодильник.

Сметанный крем готовится так: взбить сметану с 1 стаканом сахара.

Торт с клубничным джемом

*Ингредиенты:*1 стакан муки, 1 ½ стакана сахара, 6 яиц, 2 столовые ложки воды (теплой), 2 пакетика ванильного сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки измельченного миндаля, 1 столовая ложка абрикосового джема, 1 столовая ложка клубничного джема, 1 плитка шоколада, соль.

*Способ приготовления:*Теплую воду, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 желтка взбить до однородного состояния.

В отдельной посуде взбить 2 белка с солью и выложить на желтковую массу. После этого смешать муку, разрыхлитель и

через сито сверху просеять на белково-желтковую массу и осторожно перемешать.

Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму и выпекать при полной мощности в течение 5 минут.

Вынуть торт из печи, дать постоять 2 минуты и извлечь из формы. Дать полностью остыть и разрезать на 3 коржа. 4 яйца взбить, постепенно добавляя оставшийся сахар. Затем полученную массу поставить на водяную баню и взбивать в течение 2 минут. После этого немного остудить. Масло сливочное растереть и взбить с оставшимся ванильным сахаром до пышного состояния. Соединить яично-сахарную смесь со взбитым сливочным маслом и взбить еще раз.

После этого начать сборку и украшение торта. Коржи смазать полученным кремом, сложить один на другой и обмазать кремом с боков. Обсыпать миндалем, посередине из абрикосового и клубничного джема сделать сердечко и посыпать торт натертым шоколадом.

Готовый торт на 30 минут нужно поставить в холодильник.

Торт с ревенем и клубникой

*Ингредиенты:*2 ½ стакана муки, 3 яйца, ½ пакетика разрыхлителя, 2 столовые ложки крахмала, 2 столовые ложки манной крупы, 2 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 2 стакана молока, 200 г ревеня, 2 стакана яблочного сока, 1 плитка шоколада (небольшая), 5 клубничек, 7 печений (любых).

*Способ приготовления:*Сначала отделить желтки от белков. Затем взбить сливочное масло, 2 желтка и 1 стакан сахара. Отдельно взбить 2 белка и соединить с желтками. Муку смешать с разрыхлителем и высеять на яичную смесь, после чего перемешать. Готовое тесто переложить в форму, застеленную пергаментной бумагой. Выпекать при средней мощности 5 минут. Вынуть форму из печи, торт остудить.

Довести до кипения молоко, добавить в него немного сахара, манную крупу и яичный желток. Полученную смесь довести до кипения и дать крупе разбухнуть. После этого вынуть из печи и остудить. Добавить яичный белок, взбитый с сахаром.

Ревень очистить, вымыть и измельчить. Положить его в кастрюлю, добавить немного сахара и яблочный сок, проварить при слабой мощности 3 минуты. После этого положить в кастрюлю разведенный в воде крахмал и довести до кипения при той же мощности. Вынуть кастрюлю из печи и остудить. Корж положить на блюдо и смазать массой из ревеня, сверху поместить манную массу и поставить в холодильник на 10 минут.

Печенье измельчить, положив его в пакет и прокатав скалкой. Вынуть торт из холодильника, обсыпать крошками печенья, посыпать натертым шоколадом и украсить ягодами клубники.

Торт фруктовый с творогом

*Ингредиенты:*1 стакан пшеничной муки, 3 яйца, 1 стакан сахара, 2 пакетика ванильного сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 200 г творога (жирного), ½ пакетика желатина, ½ стакана воды, 6 столовых ложек лимонного сока, 1 стакан сливок, 2 мандарина, 6 слив, 1 гроздь винограда, 3 персика, 2–3 физалиса, 2 столовые ложки рубленого миндаля, 1 стакан фруктового сока (виноградного, яблочного), несколько ломтиков ананаса.

*Способ приготовления:*Взбить в крутую пену яйца с 1 стаканом сахара, добавить пакетик ванильного сахара. Сверху просеять муку, добавить растопленное сливочное масло и осторожно перемешать. Переложить его в форму, застеленную пергаментной бумагой.

Выпекать при мощности ниже средней в течение 8–10 минут.

В небольшой кастрюльке смешать лимонный сок и воду, добавить желатин, оставшийся сахар и дать постоять 4–5 минут. После этого прогреть до той поры, пока сахар не растворится. После этого сироп нужно остудить.

В отдельной посуде соединить творог и ванильный сахар, добавить теплый сироп, перемешать и поставить на 20 минут в холодильник.

Взбить сливки и добавить в крем. Торт разрезать на 2 части. Нижнюю положить на блюдо, смазать творожным кремом, накрыть вторым коржом и прижать. Сверху на торт выложить оставшийся творожный крем таким образом, чтобы по краю образовался бортик, и поставить на 1 час в холодильник.

Украсить фруктами поверхность торта. Миндалем обсыпать края.

Сок подогреть, добавить желатин. Когда желатин растворится, залить смесью поверхность торта и снова поставить его в холодильник на 20 минут.

Торт ягодный со сметаной

*Ингредиенты:*1 стакан муки, 2 стакана сахара, 1 столовая ложа крахмала, 3 чайные ложки порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара, 6 яиц, 2 стакана клубники, 1 стакан малины, 2 столовые ложки малинового джема, 2 стакана сметаны, 1

столовая ложка сливочного масла.

*Способ приготовления:*Взбить яйца с 1 стаканом сахара до получения крепкой пены. В посуде смешать крахмал, муку, порошок какао и просеять на яичную массу, осторожно перемешать.

Готовое тесто переложить в смазанную маслом форму и выпекать при средней мощности в течение 10 минут. После этого вынуть форму из печи и немного остудить. Затем корж извлечь из формы.

Ягоды вымыть, обсушить. Несколько ягод клубники оставить с чашелистиками и отложить их вместе с малиной – они послужат украшением торта.

Смешать ягоды с оставшимся сахаром и истолочь в пюре. 1 стакан сметаны взбить с ванильным сахаром и смешать с ягодным пюре.

Остывший корж разрезать на 3 части, нижний смазать ягодно-сметанным кремом, положить второй корж, смазав оставшимся кремом, затем третий. Поставить в холодильник на 3 часа.

Оставшуюся сметану взбить в пену и обмазать торт. Верх украсить малиновым джемом, а также ягодами клубники и малины.

Торт с лимонной цедрой и ягодами

*Ингредиенты:*1 стакан муки, 1 стакан сахара, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка крахмала, 6 яиц, 1 чайная ложка тертой лимонной цедрой, 1 пакетик ванильного пудинга, 4 стакана смеси красных ягод (малина, красная смородина, клубника, ежевика, вишня без косточек), 1 горсть миндальных листочков, 1 пакетик красной заливки для торта, 6 столовых ложек воды (теплой).

*Способ приготовления:*Белки отделить от желтков, взбить в крутую пену.

Сливочное масло измельчить и распустить на горячей водяной бане. Яичные желтки и теплую воду взбить до пышного состояния. Постепенно всыпая сахар, взбить до образования крема. Добавить в желтковую массу взбитые белки. Смешать муку с крахмалом, натертой лимонной цедрой и сливочным маслом, соединить с яичной массой и замесить тесто. Переложить тесто в форму, застеленную пергаментной бумагой. Выпекать при мощности ниже средней 8 минут. Вынуть форму из печи и остудить.

Растворить в молоке 2 столовые ложки сахара и порошок

пудинга. Нагреть, помешивая, до загустения массы, после этого остудить.

Ягоды перебрать, очистить, вымыть, посыпать 1–2 столовыми ложками сахара и оставить до появления сока. Миндальные листочки обжарить до золотистого цвета.

Ягоды откинуть на сито, образовавшийся сок слить в отдельную посуду. Бисквит поместить на блюдо, смазать ванильным кремом и выложить ягоды. Используя ягодный сок, приготовить заливку для торта. Покрыть ею торт, плотно прижать к его бокам миндальные листочки.

Пирожные

Пирожные «Сластена»

*Ингредиенты:*2 стакана муки, ½ стакана сахара, 100 г сливочного масла, 3 желтка, 3 столовые ложки воды, цедра 1 лимона, сахарная пудра (для посыпки).

*Способ приготовления:*Из муки, сахара, теплой воды, сливочного масла, 2 желтков, мелко нарезанной лимонной цедры замесить тесто.

На противень, смазанный маслом, выложить сформованные из готового теста шарики и выпекать при мощности выше средней 2 минуты.

Вынуть противень из печи, смазать готовые шарики желтком, обсыпать сахарной пудрой и прогревать в печи при той же мощности 30 секунд.

Пирожные с пряностями

*Ингредиенты:*1 ½ стакана муки, ½ стакана сахара, 100 г сливочного масла, ½ стакана молока (теплого), 2 белка, молотый мускатный орех, молотая корица, молотый имбирь, черный молотый перец, молотый кардамон, сахарная пудра, сода на кончике ножа.

*Способ приготовления:*Соду растворить в теплом молоке, сливочное масло взбить, все смешать и хорошо растереть. Затем добавить сахар и пряности, всыпая их постепенно небольшими порциями. Всыпать муку и замесить тесто. Раскатать его в тонкий корж и формочкой нарезать различные фигурки. На противень постелить пергаментную бумагу и выложить пирожные. Выпекать при средней мощности 3 минуты. Вынуть из печи противень с пирожными и дать немного постоять.

Белки взбить с сахарной пудрой в крутую пену, смазать поверхность пирожных и поставить в печь для подсушивания.

Пирожные «Творожные»

*Ингредиенты:*2 ½ стакана муки, 3 столовые ложки сахара, 2 яйца, 2 столовые ложки маргарина, 2 столовые ложки молока, 1 пачка творога (кислого), 1 столовая ложка сливочного топленого масла, 1 стакан абрикосового джема, 2 столовые ложки изюма, ½ стакана измельченного миндаля, 1 пакетик разрыхлителя,

корица, соль.

*Способ приготовления:*Из муки, разрыхлителя, яиц, творога, маргарина, сахара, соли, молока замесить тесто. Раскатать его прямоугольным пластом, смазать топленым маслом и абрикосовым джемом. Сверху выложить миндаль и изюм. Свернуть рулетом и нарезать небольшими кусками. Куски рулета переложить в форму (срезами вниз), смазанную маслом. Выпекать 4 минуты при полной мощности.

Вынуть из печи, немного остудить и посыпать смесью сахара и корицы.

Пирожные с курагой

*Ингредиенты:*6 столовых ложек муки, 1 стакан сахара, 6 яиц, 1 стакан измельченных орехов (любых), 5 столовых ложек яблочного повидла, 1 стакан сахара, 3 столовые ложки воды.

*Способ приготовления:*Отделить белки от желтков. Желтки взбить с сахаром до густой пены. Белки взбить отдельно.

Замесить тесто из муки, теплой воды, орехов, кураги, желтковой массы. На противень, застеленный пергаментной бумагой, выложить тесто. Выпекать при полной мощности 7 минут. Вынуть из печи, немного остудить. Поверхность смазать яблочным повидлом и белковой массой. Поставить противень еще на 1 минуту в печь, чтобы белковая масса высохла. После этого нарезать на куски.

Пирожные с ромом

*Ингредиенты:*3 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан рубленых грецких орехов, 1 стакан изюма, 1 стакан сахара, 4 столовые ложки рома, 6 столовых ложек воды, 1 плитка шоколада, 1 стакан абрикосового джема, 5 яиц, 1 чайная ложка лимонной цедрой, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка корицы, душистый перец, соль.

*Способ приготовления:*Изюм, грецкие орехи, ром и воду смешать и поставить в холодильник на 12 часов.

Из части муки, половинной нормы масла, 1 столовой ложки сахара, соли, цедры и 1 яйца замесить тесто. Его также нужно поместить в холод на 12 часов.

К охлажденной ореховой массе добавить натертый шоколад и пряности.

Форму смазать маслом, выложить в нее тесто и разровнять его поверхность. Сверху выложить ореховую массу. Взбить 4 яйца, оставшееся масло, сахар и муку, добавить разрыхлитель. Эту

смесь выложить на ореховую массу и выпекать при полной мощности 4 минуты.

Готовую выпечку нарезать ромбиками, треугольниками, квадратами и украсить джемом и орехами.

Мини-пирожные «Ванильные»

*Ингредиенты:*2 стакана муки, 4 чайные ложки порошка какао, ½ столовой ложки натурального молотого кофе, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахарной пудры, ванилин.

*Способ приготовления:*Смешать муку, какао и кофе, добавить сахарную пудру, ванилин, сливочное масло. Замесить тесто и поставить на 1 час в холодильник. Из готового теста сформовать шарики и выложить на застеленный пергаментной бумагой противень, немного примяв вилкой. Выпекать при средней мощности 5 минут.

Пирожные «Ореховые» с красным вином

*Ингредиенты:*1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка крахмала, 1 стакан сахара, 4 столовые ложки порошка какао, 1 столовая ложка разрыхлителя, 4 яйца, ½ стакана измельченных грецких орехов (очищенных), 2 чайные ложки желатина, ½ стакана сливок, ½ стакана красного вина, 2 столовые ложки воды (холодной), корица, гвоздика, лимонная цедра, мята, соль.

*Способ приготовления:*Два яичных белка взбить с солью, холодной водой и половиной стакана сахара, затем ввести 2 желтка. Смешать муку, крахмал, какао, разрыхлитель. Соединить мучную смесь с яичной. Противень застелить пергаментной бумагой и намазать на нее тесто. Выпекать при средней мощности 5 минут. Вынуть противень из печи и переложить выпечку на полотенце.

Желатин замочить в воде. В небольшой кастрюльке разогреть вино и опустить в него на 10 минут марлевый мешочек с пряностями. В результате получится глинтвейн. Желатин отжать и растворить в горячем вине. Два желтка взбить с оставшимся сахаром, ввести глинтвейн. Взбить отдельно 2 белка и сливки. Как только желатин начнет застывать, добавить в глинтвейн сливки и взбитые белки.

Корж разрезать на 2 части. На одну половину намазать желированный крем, накрыть второй половиной, слегка прижать и поставить в холодильник на 2 часа. После этого нарезать небольшими кусочками прямоугольной формы. Посыпать орехами.

Пирожные с персиками

*Ингредиенты:*2 стакана муки, 3 чайные ложки разрыхлителя, 2 ½ стакана сахара, 1 стакан растительного масла (неполного), 1 стакан желтого лимонада, 6 пакетиков ванильного сахара, 10 персиков (свежих), 3 стакана сливок, 2 стакана сметаны (жирной), 2 яйца.

*Способ приготовления:*Яйца смешать с сахаром и 1 пакетиком ванильного сахара. Растереть в пышную массу, добавить растительное масло и лимонад. Взбить до получения плотного светлого крема. Муку и разрыхлитель смешать, просеять поверх крема и продолжать взбивать. На противень, смазанный жиром, выложить тесто. Выпекать при мощности ниже средней 10 минут.

Свежие персики ошпарить кипятком и снять с них кожицу. Разрезать пополам каждый персик, удалить косточку и измельчить.

Сливки и 3 пакетика ванильного сахара взбить в крутую пену. Перемешать сметану и 2 пакетика ванильного сахара, добавить измельченные персики. Взбитые сливки очень осторожно, перемешивая, ввести в сметанно-персиковую массу. Полученный крем распределить по поверхности остывшего коржа. Дать постоять 20 минут, после чего нарезать кусочками.

Пироги

Пирог с томатами

*Ингредиенты:*2 ½ стакана муки, ½ стакана молока (теплого), 1 яйцо, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 3 столовые ложки сливочного масла (растопленного), 5 столовых ложек растительного масла, 10 помидоров, 4–6 зубчиков чеснока, измельченная зелень (любая), сахар, перец, соль.

*Способ приготовления:*Смешать муку, соль, сахар, влить дрожжи, разведенные в теплом молоке, и замесить тесто. Добавить сливочное масло и яйцо, месить, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Накрыть его салфеткой и дать постоять в теплом месте 45 минут. Тем временем почистить и измельчить чеснок и томаты.

Тесто раскатать в пласт, переложить на смазанный жиром противень, смазать сверху растительным маслом, разложить томаты и чеснок, посолить, поперчить и посыпать зеленью. Выпекать при полной мощности 5 минут.

Пирог дрожжевой с овощами

*Ингредиенты:*1 ½ стакана муки, ½ стакана воды, 2 чайные ложки дрожжей, 1 сладкий красный перце, 1 сладкий желтый перец, 1 сладкий зеленый перец, 2 помидора (крупных, мясистых), 10 зеленых оливок, 1 стакан мелко нарезанного сыра (любого, соленого), 2 столовые ложки молотых ржаных сухарей, ½ стакана растительного масла, измельченная зелень (любая), сахар, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Из муки, воды, дрожжей, сахара, соли, сухарей замесить тесто. Добавить немного растительного масла и снова хорошо вымесить. Накрыть салфеткой и поставить в теплое место, чтобы оно подошло. Сладкий перец нарезать узкими полосками, с помидоров снять кожицу и нарезать небольшими кусочками.

Тесто раскатать и выложить на противень, смазанный маслом. Сверху разложить нарезанные перец и помидоры, оливки, посолить, поперчить, посыпать измельченным соленым сыром и зеленью, сбрызнуть растительным маслом. Выпекать при полной мощности в течение 5–7 минут.

Пирог по-немецки

*Ингредиенты:*1 стакан муки, 100 г сливочного масла (охлажденного), 4 яйца, 3 пучка зеленого лука, 1 кусок копченого лосося (крупного), 2 стакана сметаны, черный молотый перец, кайенский перец, соль.

*Способ приготовления:*Из муки, соли, 1 яйца, сливочного масла замесить тесто. Положить его на 15 минут в холодильник. Зеленый лук нарезать и спассеровать в сливочном масле, посолить, поперчить, остудить. Копченого лосося нарезать полосками и смешать с обжаренным зеленым луком. Оставшиеся яйца, кайенский перец, соль, сметану, черный перец хорошо перемешать.

Готовое тесто раскатать в пласт и переложить на смазанный маслом противень, приподняв немного края. Сверху на тесто выложить кусочки лосося с луком и залить яичной смесью.

Выпекать при мощности выше средней 6 минут.

Пирог с сыром и сметаной

*Ингредиенты:*1 стакан муки, ½ пачки маргарина, 4 яйца, 1 луковица, 1 стакан натертого сыра (любого, острого), 2 пучка зеленого лука, 1 стакан сметаны, измельченная зелень (любая), перец, соль.

*Способ приготовления:*Из муки, 1 яйца, маргарина, соли замесить тесто.

Положить его на 20 минут в холодильник.

Тем временем подготовить начинку. Измельчить зеленый лук, репчатый нарезать кольцами. Готовое тесто раскатать, выложить в смазанную жиром форму, сделав по краям бортики. Поставить в печь на 20 секунд.

Приготовить сметанный соус: смешать сметану, 3 яйца, соль, перец, зеленый и репчатый лук, зелень.

Вынуть из печи пирог, полить сметанным соусом, сверху выложить натертый сыр и выпекать при средней мощности в течение 5 минут.

Пирог с копченым окороком и сладким перцем

*Ингредиенты:*1 ½ стакана муки, 150 г сливочного масла, 4 столовые ложки молока (теплого), 3 сладких перца, 2 стакана сметаны, 4 столовые ложки мелко нарезанного окорока (копченого), 1 пакет лукового супа, 3 столовые ложки сыра (любого, тертого), соль.

*Способ приготовления:*Замесить тесто из муки, молока, сливочного масла и соли, положить его на 40 минут в

холодильник.

Тем временем подготовить начинку. Перец нарезать полосками, луковый суп из пакета смешать со сметаной. Соединить полоски перца с луково-сметанной смесью.

Готовое тесто раскатать в пласт и переложить на смазанный маслом противень, приподняв немного края. На тесто выложить луково-перечную смесь, кубики копченого окорока, посыпать натертым сыром.

Выпекать при средней мощности 10 минут.

Пирог с грибами и картофелем

*Ингредиенты:*6 грибов (любых, сушеных), 6 картофелин, 4 яйца, 4 столовые ложки сыра (любого, тертого, острого), 150 г сливочного масла, 3 зубчика чеснока, зелень (любая), черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Картофель почистить и нарезать тонкими ломтиками. Грибы залить теплой водой и дать постоять 1 час. По истечении этого времени грибы отварить в той же воде, в которой они вымачивались, выпарив жидкость наполовину. Зелень вымыть и измельчить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Смешать грибы, зелень, чеснок, яйца, сыр, сливочное масло, посолить, поперчить.

Форму смазать маслом и выложить туда слоями картофель и грибную массу так, чтобы верхним слоем были грибы. Выпекать при средней мощности 10 минут.

Пирог с сыром и желтками

*Ингредиенты:*2 стакана муки, 1 стакан молока, 3 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, ½ чайной ложки питьевой соды, 2 стакана сыра (любого, тертого, мягких сортов), 2 желтка.

*Способ приготовления:*Муку смешать с содой, добавить молоко, 2 яйца и замесить тесто. Раскатать его в 2 лепешки. В смазанную маслом форму положить лепешку, смазать маслом, сверху на нее выложить начинку и накрыть второй лепешкой. Края защипнуть, верх смазать яйцом.

Для приготовления начинки следует хорошо перемешать сыр, яичные желтки, сливочное масло.

Выпекать пирог 4 минуты при максимальной мощности. Затем проколоть в нем несколько дырочек и подержать в печи еще 2 минуты при той же мощности.

Пирог мясной с хреном

*Ингредиенты:*2 ½ стакана муки, 150 г сливочного масла, ½ стакана молока, 300 г мясного фарша, 2 столовые ложки сыра

(любого, тертого, острого), 1 яйцо, 1 столовая ложка томатного соуса или кетчупа (острого), ½ столовой ложки тертого хрена, 1 чайная ложка горчицы, 1 ломоть белого хлеба, ½ стакана воды, 1 столовая ложка панировочных сухарей, сахар, соль.

*Способ приготовления:*Для выпечки этого пирога понадобится слоеное тесто. Готовить его нужно так. Растворить в молоке соль и сахар, добавить масло сливочное, муку и быстро вымесить, чтобы тесто было гладким и блестящим.

Поместить тесто в холодильник на 2–3 часа, а затем раскатать его 3 раза, каждый раз складывая в 4 слоя.

Белый хлеб замочить в воде, раскрошить. Смешать фарш, хлеб, яйцо, соус, хрен, горчицу. Форму выстелить пергаментной бумагой и положить на нее раскатанное тесто. Сверху выложить начинку, посыпать сыром и панировочными сухарями.

Выпекать при мощности ниже средней 15 минут.

Пирог с рыбой и копченым салом

*Ингредиенты:*2 ½ стакана муки, 1 столовая ложка сливочного масла. 2 стакана воды, 2 луковица, 2 куска (крупных) рыбного филе (любого), 1 кусок сала (копченого), 1 яйцо, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Из муки, масла, воды и соли замесить тесто. Накрыть салфеткой и дать немного постоять.

Готовое тесто раскатать в 2 тонкие лепешки. Одну из них положить в форму, выложить начинку и прикрыть

второй лепешкой, края пирога защипнуть. Смазать пирог сверху яйцом и проколоть в нескольких местах.

Для начинки нарезать лук и сало, а также рыбное филе. Посолить, поперчить. Выпекать пирог при полной мощности в течение 8 минут.

Пирог на кефире

*Ингредиенты:*3 стакана муки, 250 г маргарина, 1 стакан кефира, ½ чайной ложки питьевой соды, 1 луковица, 1 стакан грибов (любых), черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Грибы замочить в теплой воде на 2 часа. По истечении этого времени слить воду, грибы измельчить и смешать с мелко нарезанным луком, добавить соль и перец. Маргарин распустить на горячей водяной бане, смешать с

кефиром и содой. Понемногу добавляя муку, замесить тесто. Дать постоять ему примерно 45 минут.

В смесь грибов и лука добавить немного воды и прогревать в печи при полной мощности 1 минуту.

Раскатанное тесто уложить в форму, сделав по краям бортики. Сверху выложить начинку. Выпекать пирог при средней мощности 6 минут.

Пирог с зеленым луком и мускатным орехом

*Ингредиенты:*1 стакан муки, 200 г творога, 5 яиц, 1 стакан (неполный) сметаны, 2 пучка зеленого лука, 2 столовые ложки сыра (любого, тертого), 1 кусок сала (копченого), молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Смешать муку, творог и 1 яйцо, посолить, добавить натертый мускатный орех и замесить тесто. Поместить его в холодильник на 1 час.

Зеленый лук нарезать небольшими кусочками и бланшировать в подсоленной воде 1 минуту. Сало, нарезанное ломтиками, обжарить на обычной сковороде. Приготовить смесь из сметаны, 4 яиц, соли, мускатного ореха и черного молотого перца.

Готовое тесто раскатать в лепешку и выложить в форму, смазанную маслом, немного приподняв края. Сверху высыпать половину натертого сыра, затем слой лука и сала, посыпать оставшимся сыром. Все залить яичной массой и выпекать при мощности ниже средней 25 минут.

Пирог с грибами и копченостями

*Ингредиенты:*2 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан сметаны, 100 г творога, 3 столовые ложки тертого сыра (любого), 1 кусок (небольшой), мяса (любого, копченого), 1 кусок (небольшой) окорока (копченого), 4 гриба (любого, сушеного), 2 пучка зеленого лука, 2 столовые ложки арахиса (соленого), жир, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Из муки, 1 яйца, творога и соли замесить тесто. Положить его на 1 час в холодильник.

Копчености нарезать кубиками и обжарить на обычной сковороде до образования румяной корочки. Зеленый лук измельчить и залить на 5 минут подсоленным кипятком. Затем откинуть на дуршлаг. Смешать сметану, оставшиеся яйца, перец и соль. Грибы залить теплой водой на 1,5 часа, после чего воду слить, а грибы измельчить.

В смазанную жиром форму выложить раскатанное тесто, приподняв края. На тесто выложить половину сыра, а затем слоями поджаренные копчености, измельченные грибы и половину арахиса. Посыпать оставшимся сыром и залить яичной смесью.

Выпекать пирог при мощности ниже средней 15 минут, после чего посыпать оставшимся арахисом.

Выпекать на средней мощности 15 минут. Готовый пирог посыпать измельченным укропом.

Пирог с баклажанами

*Ингредиенты:*3 стакана муки, 2 столовые ложки воды (теплой), 150 г сливочного масла, 2 баклажана, 1 луковица, 100 г бекона, 2 яйца, ½ стакана сметаны, 1 белок, зелень (любая, измельченная), черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Муку растереть с маслом, добавить теплую воду и замесить тесто. На дно формы постелить лист пергаментной бумаги и выложить раскатанное в пласт тесто, смазать яичным белком.

Баклажаны нарезать кубиками, добавить мелко нарезанный лук и ломтики бекона, посолить, поперчить. Прогревать в печи при максимальной мощности 1 минуту.

Выложить баклажанную смесь на тесто и залить яйцами, взбитыми со сметаной. Выпекать при мощности ниже средней 20 минут.

Готовый пирог посыпать зеленью.

Пирог с мясом цыпленка

*Ингредиенты:*1 пачка слоеного теста, 100 г сливочного масла, 400 г мяса цыпленка (вареное), 1 луковица, 2 столовые ложки тертого сыра (любого), 1 яйцо (вареное), 2 столовые ложки риса (отварного), черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Замесить слоеное тесто так, как описано в предыдущих рецептах.

Разделать вареного цыпленка: мясо отделить от костей, смешать с рисом, рубленым вареным яйцом и измельченным луком. Добавить соль, перец, масло и хорошо перемешать.

Из готового теста раскатать 2 лепешки. Одну уложить в смазанную маслом форму, выложить на нее начинку, прикрыть второй лепешкой, края защипнуть. Верх пирога смазать маслом и посыпать натертым сыром. Выпекать при средней мощности 15 минут.

Пирог с зеленью

*Ингредиенты:*2 стакана муки, 3 столовые ложки молока, 2 чайные ложки дрожжей, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 пучка укропа, 2 столовые ложки сметаны, 2 яйца, 1 чайная ложка сахара, соль.

*Способ приготовления:*В посуду налить молоко, всыпать сахар, перемешать и прогревать в печи при максимальной мощности 1 минуту. Потом добавить муку и дрожжи.

Укроп вымыть, обсушить и измельчить. Сливочное масло прогревать в печи при максимальной мощности в течение 30 секунд. Масло и укроп смешать с опарой, добавить сметану, яйца и соль. Замесить тесто. После этого поставить его в печь для расстойки при средней мощности на 20 секунд. Посыпать тесто мукой и еще раз вымесить.

Форму смазать маслом, выложить в нее тесто и поставить для расстойки на 15 секунд при средней мощности. Вынуть тесто из печи, дать немного постоять и повторить процесс расстойки еще 2 раза.

Выпекать сначала 5 минут при средней мощности, а затем 4 минуты – при максимальной.

Пирог с овощами и сыром

*Ингредиенты:*2 ½ стакана муки, 4 яйца, 200 г сливочного масла, 2 цукини, 4 помидора, ½ стакана сметаны, 1 стакан тертого сыра (любого), зелень укропа или петрушки, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Из муки, 1 яйца, соли и сливочного масла замесить тесто. Поместить его в холодильник на 40 минут. Помидоры и кабачки нарезать ломтиками, взбить 3 яйца со сметаной, добавить в яично-сметанную смесь специи и зелень.

Из ⅓ теста раскатать лепешку и уложить в смазанную маслом форму. Сверху высыпать сыр и залить яично-овощной смесью. Из оставшегося теста сделать полоски, уложить на пирог в виде решетки, смазать маслом.

Выпекать при полной мощности 7 минут.

Пирог с малиной

*Ингредиенты:*3 стакана муки, 200 г маргарина, ½ стакана воды, 1 стакан сахара, 2 стакана ягод малины, соль.

*Способ приготовления:*Растворить в воде 1 столовую ложку сахара и соль, добавить маргарин и муку, замесить тесто.

Накрыть салфеткой и поставить в холодильник на 2 часа. После этого раскатать тесто 2–3 раза, каждый раз складывая его в несколько слоев. Форму смазать маслом, выложить на нее лепешку из теста, немного приподняв края. Сверху выложить свежие ягоды малины, посыпать сахаром. Выпекать при средней мощности 10 минут.

*Совет.*В данном рецепте можно использовать любые свежие ягоды.

Пирог «Сладкоежка»

*Ингредиенты:*2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 4 персика, 1 стакан сахарной пудры, 3 яйца, 3 столовые ложки персикового конфитюра, орехи (любые).

*Способ приготовления:*Взбить сливочное масло с сахарной пудрой, добавить яйца, мелко нарезанные персики и перемешать.

Всыпать просеянную муку в полученную смесь и снова взбить. Форму застелить пергаментной бумагой и выложить тесто. Сверху смазать персиковым конфитюром и выложить орехи.

Выпекать при средней мощности 15 минут.

Пирог с яблоками

*Ингредиенты:*2 ½ стакана муки, 2 столовые ложки молока (теплого), ½ стакана сахара, 150 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 6 яблок, 1 белок.

*Способ приготовления:*Муку смешать с сахаром и маслом, растереть до получения однородного состояния. Добавить теплое молоко и замесить мягкое тесто. Положить его на 1 час в холодильник.

Из готового теста раскатать 2 лепешки. В форму постелить пергаментную бумагу и выложить 1 лепешку. Сверху на нее поместить нарезанные ломтиками яблоки, посыпать сахарной пудрой. Накрыть второй лепешкой и защипнуть края. Сделать несколько проколов, смазать взбитым белком и посыпать сахарной пудрой.

Выпекать при мощности ниже средней 15 минут.

Пирог с апельсином и орехами

*Ингредиенты:*1 ½ стакана сахара, 1 ½ стакана муки, 4 морковки, 3 яйца, 150 г сливочного масла, 2 столовые ложки орехов (любых, очищенных), 1 апельсин, ½ стакана сахарной пудры, 1 чайная ложка растительного масла, 1 чайная ложка

разрыхлителя.

*Способ приготовления:*Апельсин очистить, разделить на дольки, цедру натереть. Сливочное масло распустить на горячей водяной бане, после чего взбить с сахаром до получения

однородной массы. Добавить яйца и натертую апельсиновую цедру, продолжая взбивать. После этого всыпать муку и разрыхлитель. Морковь почистить и натереть на мелкой терке, орехи измельчить. Орехи и морковь добавить в тесто и взбить.

Форму застелить пергаментной бумагой и выложить на нее тесто. Сверху разложить апельсиновые дольки.

Выпекать при максимальной мощности 8 минут. За это время взбить растительное масло с сахарной пудрой. Полученной смесью залить готовый пирог.

Пирог «Медовый» с орехами

*Ингредиенты:*3 стакан муки, 3 стакана молока, 1 ½ чайной ложки дрожжей, 200 г сливочного масла, 1 стакан меда, ½ стакана орехов (любых, очищенных), соль.

*Способ приготовления:*Дрожжи распустить в молоке, добавить щепотку соли, всыпать муку, положить 2 столовые ложки меда, небольшой кусочек сливочного масла и замесить тесто. Накрыть его полотенцем и поставить в теплое место для расстойки. Смешать оставшееся сливочное масло, мед и 6 столовых ложек молока. Прогревать эту смесь при средней мощности 1 минуту. После этого всыпать молотые орехи и дать остыть.

Дрожжевое тесто обмять и раскатать в пласт. Переложить на противень, смазанный маслом, и оставить для расстойки.

Орехово-медовую смесь разложить по поверхности теста. Выпекать пирог при мощности выше средней 10 минут.

Пирог творожный с яблоками

*Ингредиенты:*1 стакан муки, ½ чайной ложки питьевой соды, 200 г творога, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, сок из 1 лимона, 1 столовая ложка изюма, 6 яблок, 100 г марципановой массы (сырой), ½ стакана сахарной пудры, корица, соль.

*Способ приготовления:*Муку просеять на доску, добавить питьевую соду, сделать углубление, в которое положить творог. По краям мучной кучки разложить нарезанное маленькими кусочками сливочное масло, посолить. Замесить тесто, скатать в шар и положить на 1 час в холодильник.

Тем временем приготовить начинку. Изюм замочить в воде, яблоки вымыть, почистить и нарезать ломтиками, сбрызнуть их

лимонным соком. В обычной сковороде потушить яблоки, смешанные с изюмом, сахаром, корицей и небольшим количеством воды. Выделившуюся жидкость слить в отдельную посуду, а начинку остудить.

Тесто раскатать и переложить в форму, смазанную маслом. На поверхность теста выложить начинку и выпекать при полной мощности 5 минут.

Марципановую массу нарезать небольшими кусочками и перемешать с половиной сахарной пудры, затем тонко раскатать. Нарезать тонкими полосками и уложить поверх пирога в виде решетки. Оставшуюся сахарную пудру смешать с жидкостью, выделившейся при тушении яблок.

Полученной смесью смазать марципановые полоски и поставить пирог в печь еще на 1 минуту.

Пирог со свежими ягодами и сливками

*Ингредиенты:*2 стакана муки, 1 яйцо, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан малины, 1 стакан красной смородины, 1 стакан клубники, 1 стакан сливок, 1 пакетик ванильного сахара.

*Способ приготовления:*Из сахара, сливочного масла, муки и яйца замесить тесто. Положить его на 20 минут в холодильник.

Вырезать из картона или плотной бумаги шаблон в виде сердца. После этого от теста отрезать небольшой кусочек и отложить в сторону. Большую часть раскатать и вырезать при помощи шаблона сердечко.

Противень застелить бумагой и переложить на него сердечко из теста. Поставить на 5 минут в печь при средней мощности. После этого оставшееся от вырезания сердечка тесто и отрезанный ранее кусочек вымесить вместе и скатать колбаской. Вынуть корж из печи, по краю положить тестяную колбаску, слегка примяв ее и нанеся при помощи вилки рисунок. Снова поместить в печь на 1 минуту при той же мощности. Ягоды перебрать, вымыть, обсушить. Вынуть корж из печи, разложить в его центре ягоды. Сливки взбить с ванильным сахаром. Кондитерским шприцем или мешочком выдавить розочки из взбитых сливок, располагая их между бортиком и ягодами.

Пирог грушевый с миндалем

*Ингредиенты:*2 стакана муки, 4 яйца, ½ пачки сливочного масла, 1 стакан сахара, 10 груш, тертая цедра 1 лимона, 1 стакан сливок, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка рубленого миндаля, 1 пакетик ванильного сахара, ванилин, корица, соль.

*Способ приготовления:*Из муки, сливочного масла, ½ стакана сахара, соли, 1 яйца, лимонной цедры замесить тесто. Поместить его в холодильник на 20 минут.

Груши вымыть, почистить, нарезать ломтиками. Взять примерно ⅓ теста и раскатать в пласт. Переложить его в смазанную маслом форму. Из оставшегося теста скатать валик и сделать на пироге бортик. Тесто посыпать ванилином и выложить ломтики груш. Поставить пирог в печь на 2 минуты при средней мощности.

Взбить сливки, сметану, 3 яйца, соль, оставшийся сахар и корицу. Миндаль обжарить без жира на обычной сковороде до появления золотистого цвета.

Вынуть пирог из печи, посыпать миндалем и залить яично-сливочной смесью. Снова поставить в печь еще на 5 минуты. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром.

Пирог с красной смородиной и орехами

*Ингредиенты:*1 стакан муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 стакана сахара, 4 яйца, 3 стакана красной смородины, 3 столовые ложки орехов (любых, очищенных), 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка сахарной пудры.

*Способ приготовления:*Растереть яйцо с 1 стаканом сахара, добавить нарезанный мелкими кусочками маргарин или масло, всыпать муку. При помощи ножа порубить мучную смесь, чтобы получилась однородная мелкая крошка. После этого вымесить руками. Скатать тесто в шар и поместить в холодильник на 1 час. Форму смазать маслом, положить в нее раскатанное тесто, слегка приподняв края. Форму с тестом поставить ненадолго в холодильник.

Ягоды смородины перебрать, промыть, обсушить. Взбить белки с ½ стакана сахара в крутую пену (можно добавить немного лимонного сока, чтобы пена была плотнее). Желтки растереть с оставшимся сахаром, добавить орехи и перемешать. Соединить смородину, взбитые белки и желтково-ореховую смесь.

Вынуть форму с тестом из холодильника, выложить на тесто желтково-смородиновый крем и разровнять.

Выпекать при полной мощности в течение 10 минут.

Готовый пирог можно посыпать сахарной пудрой.

Пирог из фасолевого теста

*Ингредиенты:*1 ½ стакана фасоли, 2 яйца, 1 чайная ложка

порошка какао, 1 столовая ложка грецких орехов (очищенных), 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 чайный ложки сахарной пудры, 4 столовые ложки джема (любого), лимонная кислота, соль.

*Способ приготовления:*Фасоль замочить в холодной воде на одни сутки. По истечении этого времени отварить ее в несоленой воде, остудить и протереть через сито. Взбить яйца, добавить протертую фасоль, какао, измельченные орехи, панировочные сухари, соду, лимонную кислоту и хорошо перемешать.

Форму смазать маслом, посыпать мукой и выложить в нее полученную массу. Выпекать при средней мощности 5 минут. Готовый корж разрезать на две части горизонтально. Одну часть смазать любым джемом или повидлом, накрыть второй частью, прижать и посыпать сахарной пудрой.

Прочая выпечка

Корзиночки с ананасами

*Ингредиенты:*1 стакан муки, ½ стакана воды, 2 стебля зеленого лука, 1 яйцо, 1 стакан мелко нарезанного мяса (любого), ½ чайной ложки сахара, 1 столовая ложка водки, 1–4 ломтика ананасов (консервированных), зелень петрушки, соль.

*Способ приготовления:*Муку смешать с водой и дать постоять 15 минут. В это время порубить зеленый лук, смешать с мелко нарезанным мясом, предварительно взбитым яичным белком, водкой, сахаром, солью. Замесить тесто и раскатать. Разрезать на 10 частей, сформовать из каждой корзиночку.

В корзиночки положить начинку из мяса, сверху разместить кусочки ананаса и зелень петрушки. Выпекать при средней мощности 10 минут.

Трубочки с мясным фаршем

*Ингредиенты:*2 стакана муки, 100 г сливочного масла, ½ стакана молока, 1 пучок зеленого лука, 2 стакана мясного фарша (любого), 2 столовые ложки сметаны, 3 яйца, 2 столовые ложки сыра (любого, тертого), 2 столовые ложки майонеза, 1 желток, зелень (любая, рубленая), сахар, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Из муки, масла, молока, сахара, 2 яиц приготовить слоеное тесто. Разделить его на 2 части и раскатать тонкими пластинами. Сложить их по длине внахлест и раскатать в виде прямоугольника. Каждый прямоугольник смазать майонезом, смешанным с рубленой зеленью.

Зеленый лук измельчить и смешать с мясным фаршем, добавить сметану, натертый сыр, 1 яйцо, посолить, поперчить. Эту смесь выложить на тесто и скатать в виде трубочек. Противень застелить пергаментной бумагой, переложить на него трубочки швом вниз. Смазать их желтком, предварительно взбитым с водой.

Выпекать 7 минут при средней мощности.

Трубочки с миндалем

*Ингредиенты:*1 стакан муки (неполный), 50 г сливочного масла, ½ стакана сахара, 1 стакан рубленых миндальных орехов,

3 яйца.

*Способ приготовления:*Сливочное масло растереть с яичными желтками и сахаром, добавить орехи, муку и взбитые яичные белки. Замесить тесто. Раскатать его в пласт, вырезать небольшие круги и выпекать на противне при средней мощности в течение 3 минут. Готовые круги горячими свернуть в трубочки, дать остыть и наполнить любым кремом.

Пончики с малиновым вареньем

*Ингредиенты:*1 ½ стакана муки, 4 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 1 столовая ложка крахмала, 1 ½ стакана малинового варенья, соль.

*Способ приготовления:*Взбить 2 яйца с двумя яичными желтками, сахарной пудрой и щепоткой соли до получения крутой пены. Добавить малиновое варенье. Муку соединить с крахмалом и всыпать в яичную массу. Противень застелить пергаментной бумагой. При помощи кондитерского мешочка полученную массу выдавить на противень в виде небольших кружочков. Половину из них украсить капелькой варенья. Выпекать при средней мощности 10 минут. Готовые пончики остудить, плоскую сторону смазать оставшимся малиновым вареньем и соединить их попарно.

Ромовая баба

*Ингредиенты:*5 стаканов муки, 2 стакана молока, 7 яиц, 2 стакана сахара, 250 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан изюма, 2 чайные ложки дрожжей, 1 ½ стакана воды, 2 стакана сахарной пудры, 5 столовых ложек красного вина (можно взять 1 чайную ложку рома), ванилин, соль.

*Способ приготовления:*В стакане теплого молока развести дрожжи, всыпать 3 стакана муки и замесить густое тесто, скатать его в шар, сделать с одной стороны 5–6 неглубоких надрезов и опустить в кастрюлю с теплой водой, накрыть крышкой и дать постоять немного в теплом месте.

Когда тесто всплывет и увеличится в объеме, вынуть его, переложить в миску, добавить стакан теплого молока, соль, яичные желтки, растертые добела с сахаром и ванилином, взбитые яичные белки. Все хорошо перемешать, всыпать оставшуюся муку и замесить тесто. После этого соединить его со сливочным маслом или маргарином, взбитыми добела.

Снова вымесить тесто и поставить его в теплое место. Когда оно увеличится в объеме вдвое, добавить изюм, перемешать и

вылить тесто в форму, смазанную маслом, поставить в теплое место для расстойки. После того как тесто поднимется, осторожно поставить форму в печь и выпекать при мощности ниже средней 40 минут. Воду смешать с сахарной пудрой и вином.

Готовую ромовую бабу вынуть из формы, положить боком на блюдо, а когда остынет, облить сиропом с вином, осторожно поворачивая ее, чтобы сироп впитывался со всех сторон. Потом поставить бабу на блюдо, дать обсохнуть и подать на стол.

Кекс с орехами и изюмом

*Ингредиенты:*2 стакана муки, ½ стакана молока, 1 чайная ложка дрожжей, ½ стакана сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка изюма, 2 столовые ложки орехов (любых, очищенных), 2 чайные ложки сахарной пудры, ванилин, соль.

*Способ приготовления:*В теплом молоке развести дрожжи, добавить муку, соль и замесить тесто. Поставить в теплое место для расстойки.

Яйца растереть добела с сахаром и ванилином, добавить размягченное сливочное масло и все взбить до получения однородной массы.

Когда тесто поднимется, влить в него яично-масляную смесь, добавить изюм и орехи, перемешать. Тесто переложить в форму, смазанную маслом, поставить в теплое место и дать подойти.

Выпекать при средней мощности 10–15 минут.

Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Кекс с бананами и медом

*Ингредиенты:*1 стакан муки, 2 столовые ложки изюма, 1 яйцо, ½ стакана сахара, 2 чайные ложки разрыхлителя, 1 чайная ложка апельсинной цедры, 1 чайная ложка лимонной цедры, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки апельсинного сока, 3 банана, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 веточка мяты или мелиссы, соль.

*Способ приготовления:*Изюм промыть холодной водой, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Муку и разрыхлитель соединить, добавить соль и сахар, натертую цедру апельсина и лимона. Сверху разместить наструганное сливочное масло. Всю массу перемешать до образования мелких крошек.

Два банана очистить и нарезать кружочками, влить лимонный сок и размять в пюре. В мучную крошку положить банановое пюре, яйцо и апельсиновый сок. Замесить тесто,

добавив изюм.

Форму застелить пергаментной бумагой, выложить готовое тесто. Выпекать при средней мощности 15 минут. После этого вынуть форму из печи и остудить кекс, не вынимая его из формы.

Мед разогреть на горячей водяной бане, обмазать им кекс со всех сторон. Очистить оставшийся банан, нарезать его тонкими ломтиками, сбрызнуть лимонным соком. Поверх кекса выложить ломтики банана и украсить листиками мяты или мелиссы.

Рогалики с корицей

*Ингредиенты:*3 стакана муки, 2 стакана сахарной пудры, 1 стакан молотых орехов, 200 г сливочного масла, 2 чайные ложки корицы.

*Способ приготовления:*Из муки, 1 стакана сахарной пудры, сливочного масла, 1 чайной ложки корицы замесить тесто. Сформовать из него три валика. Завернуть в пленку и положить на 1 час в холодильник.

Противень застелить бумагой. Каждый валик из теста разрезать на ломтики. На каждый ломтик положить по щепотке молотых орехов и завернуть рогаликом. Выпекать рогалики при полной мощности 5 минут.

Оставшуюся корицу смешать с оставшейся сахарной пудрой и в этой смеси обвалять еще теплые рогалики.

Кекс с брынзой

Ингредиенты:

½ стакана муки, 100 г сливочного масла, 1 стакан кефира, 3 яйца, 1 стакан брынзы (тертой), 1 чайная ложка пищевой соды.

*Способ приготовления:*Растереть яйца с маслом и смешать с брынзой. Добавляя небольшими порциями кефир и муку, замесить тесто. Добавить соду и еще раз вымесить. Форму смазать маслом и переложить в нее тесто. Выпекать на максимальной мощности в течение 5 минут. Дать немного постоять в форме, затем вынуть кекс и остудить.

Кекс «Фруктовый»

*Ингредиенты:*1 стакан муки, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 3 яйца, ½ чайной ложки пекарского порошка, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 5–6 абрикосов, ½ стакана изюма, ½ стакан вишни, 2 столовые ложки миндаля, 2 столовые ложки рома, мускатный орех, соль.

*Способ приготовления:*Сливочное масло растереть с сахаром, добавить яйца и взбить. После этого всыпать пекарский порошок, муку и тщательно перемешать. Добавить фрукты, изюм, миндаль, ром, молотый мускатный орех, соль. Еще раз тщательно перемешать.

Форму смазать маслом и обсыпать сухарями, выложить тесто и выпекать на средней мощности 25 минут.

Кружочки со смородиновым желе

*Ингредиенты:*2 стакана муки, 200 г сливочного масла, ½ стакана молотых орехов (любых), 1 стакан сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 стакан желе из смородины, цедра от ½ лимона (тертая), 1 яйцо, сахарная пудра.

*Способ приготовления:*Соединить в посуде муку, сливочное масло, сахар, яйцо, ванильный сахар, цедру и орехи. Хорошо перемешать и замесить тесто. Положить его на 2 часа в холодильник. По истечении этого времени раскатать тесто тонкими пластами. Формочкой вырезать кружочки, у половины из них в центре сделать по 3 отверстия. Переложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, и выпекать при средней мощности 4 минуты. Остудить.

Разогретое желе выложить по 1 чайной ложке на целые кружочки, накрыть сверху кружочками с отверстиями, посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с копченой рыбой и лимонным соком

*Ингредиенты:*2 стакана муки, 100 г сливочного масла, 1 рыба (горячего копчения), ½ стакана сметаны, 4 столовые ложки воды, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 желток, зелень (мелко нарезанная), черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления:*Из муки, соли, сливочного масла и воды замесить тесто. Поместить его на 30 минут в холодильник. Копченую рыбу нарезать кусочками. Лимонный сок смешать со сметаной, добавить измельченную зелень. Соединить рыбу со сметаной.

Тесто раскатать в пласт и нарезать из него 12 прямоугольников, на которые сверху выложить рыбу со сметаной, посыпать перцем. Уголки тестяных прямоугольников соединить. Положить пирожки на застеленный пергаментной бумагой противень, смазать желток и запекать при средней мощности в течение 20 минут.

Печенье лимонное

*Ингредиенты:*1 стакан муки, 3 столовые ложки сливочного масла или маргарина, 4 столовые ложки молотого миндаля, 1 пакетик ванилина, 3 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка кардамона, 1 столовая ложка сливок.

*Способ приготовления:*Из лимона выжать сок, цедру измельчить. Яичные белки взбить с сахаром и лимонным соком. Всыпать муку и натертую с четвертой части лимона цедру. Еще раз взбить и выложить тесто на противень, застланный пергаментной бумагой. Выпекать при мощности выше средней в течение 2 минут.

Печенье с орехами

*Ингредиенты:*1 стакан муки, ½ стакана сахара, 1 столовая ложка крахмала, 3 желтка, 100 г сливочного масла, ½ стакана молотых орехов (любых).

*Способ приготовления:*Сливочное масло взбить с сахаром до получения однородного состояния, добавить желтки и тщательно перемешать. Муку соединить с крахмалом и орехами, добавить во взбитую массу и перемешать.

Постелить на противень пергаментную бумагу и с помощью кондитерского шприца выдавить тесто в виде различных фигурок. Сначала охладить их в течение 1 часа, потом выпекать при мощности ниже средней 10 минут.

Булочки «Пряные»

*Ингредиенты:*1 пачка слоеного теста, 2 стакана творога (жирного), 2 столовые ложки сливок, 1 желток, 6 столовых ложек сыра (любого, острого, тертого), 1 столовая ложка тертого яблока, ½ столовой ложки тертого хрена, 1 пучок зеленого лука, ½ чайной ложки томатного соуса (острого), 1 луковица, молотый черный перец, мак или кунжут (для посыпки).

*Способ приготовления:*Готовое слоеное тесто раскатать в пласт и вырезать из него квадраты и кружки. Переложить их на смазанный маслом противень. Желток взбить с 1 столовой ложкой сливок и смазать тесто. Посыпать его маком или кунжутом и выпекать при средней мощности 4 минуты.

Для начинки смешать творог, оставшиеся сливки, 1 столовую ложку натертого сыра, заправить острым томатным соусом и черным перцем. Разделить массу на три части. Одну треть смешать с натертым хреном и яблоком, вторую – с мелко

порубленной луковицей, измельченным зеленым луком и солью, третью – с сыром и перцем. Готовые булочки разрезать поперек и наполнить разными фаршами.

Булочки с сухофруктами и медом

*Ингредиенты:*1 стакан муки, 2 столовые ложки маргарина, 2 столовые ложки сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка меда, 1 стакан кураги, 2 стакана изюма, 1 стакан яблок (сушеных), 1 стакан чернослива, ½ стакана чая (свежезаваренного).

*Способ приготовления:*Сухофрукты промыть, измельчить и залить горячим свежезаваренным чаем. Оставить на несколько часов.

Яйца, сахар и маргарин взбить в пышную массу, добавить муку, замесить тесто. После этого соединить замоченные сухофрукты и тесто, тщательно вымесить.

Пятиугольную форму застелить пергаментной бумагой, переложить в нее тесто. Выпекать при полной мощности 7 минут. Вынуть форму из печи, извлечь из нее булочку, дать остыть и разрезать на части.

Каждую часть смазать медом и подавать к столу.

Рулет с какао и орехами

*Ингредиенты:*1 стакан муки, 7 яиц, 1 стакан сахара, ½ стакана молока, ½ пачки сливочного масла, 2 столовые ложки порошка какао, ½ стакана воды, ½ стакана сахарной пудры, 2 столовые ложки молотых грецких орехов, ванильный сахар.

*Способ приготовления:*Яичные желтки растереть добела с сахаром, добавить молотые орехи, муку, теплую воду и взбитые белки. Перемешать до получения однородной массы. Форму смазать маслом, выложить на нее половину приготовленного теста. Во вторую половину добавить порошок какао и перемешать. Выложить в форму поверх первого пласта. Выпекать 7 минут при мощности чуть ниже средней.

Вынуть форму из печи, бисквит выложить на салфетку и завернуть рулетом вместе с салфеткой. Дать остыть.

Небольшое количество муки развести молоком, нагреть до кипения, дать смеси загустеть и снять с огня. Масло взбить с сахарной пудрой, добавить заваренную муку, ванильный сахар, хорошо взбить.

После того как рулет остынет, развернуть его, убрать салфетку, смазать кремом и опять свернуть рулетом. Посыпать сахарной пудрой.

Рулет с яблочным джемом

*Ингредиенты:*½ стакана муки, 2 яйца, 3 столовые ложки яблочного джема, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 столовые ложки воды (теплой).

*Способ приготовления:*Сахарную пудру прогревать в печи в течение 2 минут при средней мощности. Добавить яйца и взбить до получения тягучей массы. Всыпать муку, влить теплую воду и взбить еще раз.

Квадратную форму застелить пергаментной бумагой, переложить в нее тесто. Выпекать при полной мощности 4 минуты. Вынуть форму из печи, извлечь выпечку и дать немного остыть.

Поверхность выпечки посыпать сахарной пудрой, смазать яблочным джемом и свернуть рулетом. Дать остыть окончательно.

Десерты

Для того чтобы готовить в микроволновой печи качественные и вкусные десерты, следует запомнить несколько правил.

1. Когда прогреваются яблоки, сливы, груши, нужно прокалывать их кожуру.

2. Клубнику, малину и другие мягкие ягоды следует готовить в собственном соку, а ягоды в кожице (смородина, крыжовник, ирга, кизил) лучше прогревать с небольшим количеством воды.

3. Чтобы избежать перегрева продуктов, необходимо прекратить процесс приготовления немного раньше, потому что фрукты и ягоды дойдут до нужного состояния во время отстаивания.

4. Замороженные плоды необходимо оттаивать при среднем уровне мощности печи.

Яблоки с сахаром и корицей

*Ингредиенты:*2 яблока (сладких сортов), 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, корица (молотая).

*Способ приготовления:*Яблоки вымыть, разрезать на 2 части, удалить сердцевины. Выложить их на блюдо.

В углубления, оставшиеся от сердцевины, положить сливочное масло, посыпать сахаром и корицей. Запекать в течение 5 минут при средней мощности.

Десерт фруктовый

*Ингредиенты:*2 яблока (среднего размера), 1 столовая ложка изюма (без косточек), 2 чайные ложки повидла (любого), 20 г сливочного масла.

*Способ приготовления:*Сначала следует подготовить яблоки. Для этого вымыть их, разрезать пополам, удалить сердцевины, уложить на блюдо.

Смешать изюм и сливочное масло, добавить повидло. Полученную смесь выложить в углубления, оставшиеся от сердцевины яблок.

В блюдо налить немного воды, покрыть яблоки пергаментной бумагой и запекать в течение 4 минут при полной мощности. После этого дать постоять 2–3 минуты и снять бумагу.

Десерт брусничный с корицей

*Ингредиенты:*2 яблока, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка муки, 1 чайная ложка сливочного масла, 2 столовые ложки воды, 2 столовые ложки брусники, корица.

*Способ приготовления:*Яичные белки взбить с сахаром, смешать с растертыми желтками и водой. После этого всыпать муку.

Форму смазать маслом, вылить в нее полученное тесто. Яблоки вымыть, удалить сердцевины. Половинки яблок уложить на тесто разрезами вверх, углубления заполнить брусникой, посыпать корицей.

Запекать в течение 3 минут при средней мощности. Готовый бисквит разрезать так, чтобы на каждом кусочке было по половинке яблока.

Десерт со взбитыми сливками и корицей

*Ингредиенты:*4 яблока (средних размеров), 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 ½ столовая ложка муки, 1 столовая ложка взбитых сливок, 1 чайная ложка сахарной пудры, корица (молотая).

*Способ приготовления:*Яблоки вымыть, мелко нарезать. Сахар и измельченные яблоки положить в посуду, закрыть крышкой и прогревать при максимальной мощности в течение 3 минут до размягчения. Муку растереть с маслом, добавить сахарную пудру и корицу, перемешать с яблоками и запекать в течение 5 минут при полной мощности. Подавая на стол, блюдо украсить взбитыми сливками.

Десерт яблочный с овсяными хлопьями

*Ингредиенты:*5 яблок (среднего размера), 2 чайные ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки овсяных хлопьев, 1 чайная ложка лимонного сока, корица (молотая).

*Способ приготовления:*Яблоки вымыть, удалить сердцевины и нарезать ломтиками. Уложить их в посуду и сбрызнуть лимонным соком.

На максимальной мощности растопить сливочное масло, добавить в него сахар, муку, корицу, овсяные хлопья и перемешать. Полученную смесь выложить на яблоки и запекать в течение 10 минут при полной мощности.

Десерт яблочный с мороженым

*Ингредиенты:*3 яблока (средних размеров), 2 белка, 1 брикет мороженого (любого), ½ стакана сахара, ½ стакана воды, корица, гвоздика, лимонная цедра.

*Способ приготовления:*Одну столовую ложку сахара, корицу, цедру лимона и гвоздику залить водой и хорошо перемешать. При полной мощности проварить полученную смесь в течение 5 минут. Яблоки очистить, разрезать пополам и удалить сердцевины. Положить их в сироп и проварить 2 минуты, пока не станут мягкими. После этого в углубления, оставшиеся от сердцевин, положить мороженое, сверху – взбитые с оставшимся сахаром яичные белки. Яблоки уложить в форму для выпекания и прогревать при полной мощности 1 минуту.

Десерт яблочно-лимонный

*Ингредиенты:*2 яблока (средних размеров), 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка измельченного миндаля, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахарной пудры, ½ стакана воды, 2 столовые ложки лимонного сока, цедра 1 лимона.

*Способ приготовления:*Яблоки почистить, удалить сердцевины и мелко нарезать. 1 столовую ложку сахара растворить в воде и вскипятить. После этого положить в сироп измельченные яблоки и тушить при максимальной мощности 3 минуты. Желток растереть с маслом и оставшимся сахаром, добавить измельченный миндаль, муку, лимонный сок и цедру, а после этого ввести белок, взбитый с сахарной пудрой.

Форму смазать маслом, выложить яблоки, залить взбитой массой и прогревать при средней мощности 10 минут.

Пудинг яблочный с орехами

*Ингредиенты:*4 яблока, 1 стакан молока, 3 столовые ложки манной крупы, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки измельченных орехов (любых), 1 столовая ложка панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка изюма, корица, соль.

*Способ приготовления:*Молоко вылить в посуду, прогревать при максимальной мощности 2 минуты. Добавить манную крупу, соль, сахар и еще подержать в печи 2 минуты. В получившуюся манную кашу ввести желток, масло, толченые орехи, корицу, изюм, перемешать и добавить взбитый белок. Яблоки вымыть, нарезать тонкими дольками.

Форму смазать маслом, обсыпать сухарями, выложить слой нарезанных яблок. Сверху поместить манную кашу. Запекать при средней мощности в течение 7–9 минут.

Десерт с корицей

*Ингредиенты:*4 яблока, 2 желтка, 1 стакан молока, ½ батона белого хлеба, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, корица.

*Способ приготовления:*Желтки взбить с молоком. Хлеб нарезать небольшими кусочками и замочить в этой смеси.

Форму смазать маслом, уложить ровным слоем кусочки хлеба. Яблоки вымыть, почистить, измельчить и смешать с сахаром и корицей. Полученную массу выложить на кусочки хлеба. Запекать при средней мощности в течение 7 минут.

Десерт яблочный с печеньем

*Ингредиенты:*3 яблока (крупных), 2 желтка, ½ стакана сахара, 1 стакан молока, 2 чайные ложки сливочного масла, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 1 пачка печенья (любого).

*Способ приготовления:*Яблоки вымыть, очистить и измельчить. Желтки растереть с сахаром и маслом. В желтковую смесь влить молоко, положить измельченное печенье и хорошо перемешать.

Форму смазать маслом, посыпать сухарями и выложить на дно нарезанные яблоки, сверху вылить смесь молока с печеньем и желтками. Запекать при полной мощности в течение 4 минут.

Шарлотка по-славянски

*Ингредиенты:*2 яблока (крупных), 1 ломоть белого хлеба (большой), 1 стакан молока, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 1 чайная ложка сахарной пудры, жир.

*Способ приготовления:*Для приготовления этой шарлотки лучше всего брать черствый хлеб. Нужно срезать с него корку, а мякоть измельчить. Яйца взбить с сахаром, добавить теплое молоко и перемешать. После этого яично-молочной смесью залить хлеб и дать постоять в течение 5 минут. Тем временем почистить и нарезать яблоки, которые соединить затем с яично-молочной смесью.

Форму смазать жиром, обсыпать сухарями и выложить приготовленную смесь. Накрыть пергаментной бумагой и запекать в течение 8 минут при средней мощности. При подаче на стол шарлотку посыпать сахарной пудрой.

Фаршированные яблоки с творогом и изюмом

*Ингредиенты:*4 яблока (крупных), 1 ½ столовой ложки творога, 2 чайные ложки сахара, 1 желток, 2 столовые ложки изюма, 2 чайные ложки манной крупы, сливочное масло.

*Способ приготовления:*Творог протереть, смешать с изюмом, сахаром, манной крупой, растопленным сливочным маслом и желтком. С яблок срезать верхушку и удалить сердцевину так, чтобы не нарушить целостность яблока.

Получившиеся яблочные корзинки наполнить приготовленной смесью и запекать при средней мощности в течение 2 минут.

Десерт банановый с красной смородиной

*Ингредиенты:*2 банана, 2 чайные ложки сахара, 2 белка, 2 чайные ложки варенья из красной смородины, лимонный сок.

*Способ приготовления:*Бананы очистить, разрезать каждый вдоль на две части. Положить их срезами вниз на блюдо, смазать вареньем из красной смородины.

Белки взбить с сахаром и лимонным соком до образования крутой пены.

Полученную смесь выложить на бананы. Запекать десерт при полной мощности в течение 2 минут.

Десерт грушевый с коньяком и ванильным сахаром

*Ингредиенты:*4 груши (среднего размера), 4 чайные ложки варенья из красной смородины, 2 столовые ложки измельченных орехов (любых), ½ стакана коньяка, ½ стакана молока, ½ пачки печенья (любого), 2 чайные ложки крахмала, 2 столовые ложки сахара, 1 желток, 1 столовая ложка сливочного масла, ванильный сахар.

*Способ приготовления:*Часть молока смешать с крахмалом. В отдельной посуде соединить оставшееся молоко, масло, сахар и прогревать при полной мощности 1 минуту.

В эту смесь, постоянно помешивая, влить молоко с крахмалом и нагреть до кипения. После этого ввести яичный желток, растертый с ванильным сахаром, размешать, нагреть до кипения и дать немного отстояться. Груши вымыть, разрезать пополам и удалить сердцевины. Углубления заполнить вареньем из красной смородины. На дно формы высыпать раскрошенное печенье, полить его коньяком, выложить груши срезами вниз и залить кремовой массой. Посыпать орехами. Запекать при средней мощности в течение 5 минут.

Мусс малиновый с желатином

*Ингредиенты:*2 стакана малины, 2 белка, 2 чайные ложки желатина, 2 чайные ложки сахарной пудры, 2 столовые ложки воды.

*Способ приготовления:*Желатин залить водой, дать немного постоять, а затем поместить в печь на 20 секунд, но не доводить до кипения.

Ягоды промыть, обсушить и размять, добавить сахарную пудру и белок, охладить и взбить. После этого соединить взбитую малину с желатином и снова взбить. Выложить в формочки и остудить.

Мусс вишнево-смородиновый

*Ингредиенты:*1 ½ стакана красной смородины, 1 стакан вишни, 1 столовая ложка меда, 1 чайная ложка крахмала, 1 палочка корицы, ванильный сахар, взбитые сливки.

*Способ приготовления:*Ягоды промыть, перебрать, из вишен удалить косточки. Выложить ягоды в посуду, добавить мед, ванильный сахар, немного воды и корицу. Прогревать на максимальной мощности 5 минут. В это время развести крахмал, влить его в ягоды, размешать и дать вскипеть. После этого удалить корицу и подать на стол со взбитыми сливками.

Десерт «Фруктовое ассорти»

*Ингредиенты:*2 яблока, 1 груша, 1 слива, 2 персика, 2 столовые ложки муки, 2 чайные ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара.

*Способ приготовления:*Фрукты вымыть, измельчить, выложить в посуду.

После этого поставить в печь и прогревать при полной мощности 3 минуты. В другой посуде смешать муку с маслом и растереть до образования мелких крупинок. Добавить половинную норму сахара и перемешать. Оставшийся сахар высыпать в посуду с фруктами и дать ему раствориться. После этого на фруктовую смесь выложить растертое масло, прогревать в печи при максимальной мощности 4 минуты.

К столу подавать охлажденным.

Помадка орехово-сливочная

*Ингредиенты:*1 плитка шоколада, 1 столовая ложка изюма, ½ стакана кураги, 3 столовые ложки молотых грецких орехов, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 столовая ложка сливок, ½ стакана сахарной пудры, ванилин.

*Способ приготовления:*В посуду влить сливки, добавить натертый шоколад и сливочное масло. Прогревать в печи при полной мощности 1 минуту. Полученную смесь взбить, постепенно всыпая сахарную пудру. Затем добавить промытый и обсушенный изюм, измельченную курагу, орехи, ванилин и перемешать.

Форму застелить пергаментной бумагой, выложить полученную массу и поставить в печь на 40 секунд. По истечении этого времени вынуть форму из печи и поставить остужаться.

Готовую помадку нарезать квадратиками, треугольничками, ромбиками и т. д.